



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIĞERLİ PİLAV

2.5 su bardağı pirinç
500 gr. koyun karaciğeri
1 soğan rendesi
2 kaşık yağ
Tuz
Karabiber
2.5 bardak su
1 defne yaprağı
1 adet kesme şeker

Ciğerin zarları soyulur, bolca yıkanır. Suda haşlanır süzülür. Küçük tavla zarı büyüklüğünde doğranır. Pirinç tuzlu sıcak suda bir saat bekletilir. İyice yıkanır. Süzülür. Tencereye yağ konur. Kızınca soğan ilave edilir. 1-2 kez çevrilir. Ciğerler konur. Rengi dönene kadar kavrulur. 2.5 bardak su defne yaprağı şeker ilave edilir. Kaynayınca pirinç konur karıştırılır. Kısık ateşte 20 dakika pişirilir. Bol karabiber serpilir, tuz konur. Harmanlanır. Servis yapılır.